Niveau(x) d'enseignement : 4 Numéro EDUQ : 9470359
Centre d'intérêt : 778

Alimentation, hôtellerie, restauration : cuisinier, cuisinière d'établissement : rapport d'analyse de situation de travail / [sous la responsabilités de Jean Turgeon, Danielle Paquette , Direction de la formation professionnelle]. -- [Québec] : Ministère de l'éducation, 1989.
23 p. ; 28 cm.

La couv. porte en outre : 3, La formation professionnelle au secondaire. Code : 17-0301-06; 8990-620.

ISBN 2-550-14894-0

Vedette(s)-secondaire(s) : Turgeon, Jean, éd * Paquette, Danielle, éd * Québec (Province). Ministère de l'éducation. Direction de la formation professionnelle

Descripteur(s) : Alimentation * Analyse de tâches * Description de tâches * Marché du travail * Emploi * Caractéristiques professionnelles * Formation professionnelle * Secondaire (Ordre d'enseignement)

Identificateur(s) de sujet : Cuisine d'établissement * Restauration

L'analyse de situation de travail a pour but de préciser les compétences sur lesquelles s'appuient les objectifs d'un programme. Dans ce document, elle porte sur la fonction de travail de cuisinier d'établissement. Elle est effectuée par des spécialistes qui précisent les tâches et les opérations à accomplir en plus d'établir leurs conditions de réalisation. Ils identifient également les habiletés et le comportement requis et formulent des suggestions à l'égard de la formation.

Type de document :

3

ALIMENTATION, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CUISINIER, CUISINIÈRE D'ÉTABLISSEMENT

RAPPORT D'ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL

020801
8189008

La FORMATION PROFESSIONNELLE au secondaire

Québec

94-70359

ALIMENTATION HÔTELLERIE, RESTAURATION

CUISINIER, CUISINIÈRE D'ÉTABLISSEMENT

RAPPORT D'ANALYSE DE SITUATION DE TRAVAIL

Équipe de production

L'analyse de situation de travail s'est effectuée sous la responsabilité des personnes suivantes :

Jean Turgeon
Responsable de programmes
Direction de la formation professionnelle, MÉQ

Danielle Paquette
Conseillère technique en élaboration de curriculum
Animatrice de l'atelier

Correction-révision et édition
Services linguistiques Dorion-Coupal

Remerciements

L'équipe de production remercie chaleureusement tous les spécialistes du métier qui se sont prêtés à cette analyse de situation de travail. La qualité de leur participation et l'effort mis à fournir de nombreux détails auront permis de réunir le matériel nécessaire à l'élaboration d'un programme de formation mieux adapté aux besoins du monde du travail.

L'équipe tient à souligner la participation de madame Liette Plante, conseillère technique à la Direction du développement de l'évaluation au ministère de l'Éducation.

DIRECTION DES COMMUNICATIONS

Dépôt légal: troisième trimestre 1989
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN 2-550-14894-0

020801
8189008

Composition de l'atelier

Les personnes suivantes ont participé à l'atelier d'analyse de la situation de travail des cuisiniers et cuisinières d'établissement qui s'est tenu au siège administratif de la Commission scolaire de Charlesbourg les 7, 8 et 9 mars 1988.

Monsieur Alex Arbaut
Hôtel Hilton
3, Place Québec
Québec (Québec)
G1R 4X3

Monsieur André Barbotin
1201, boul. Dorchester Ouest
Montréal (Québec)
H3B 2L7

Madame Martine Blanchet
926, 4e Avenue
Limoilou (Québec)
G1G 3A9

Monsieur Michel Deret
6001, avenue du Parc
Montréal (Québec)
H2V 4H4

Monsieur Victorin Lemieux
9415, rue Marie-Tarent
Charlesbourg (Québec)
G2K 1J8

Monsieur Patrick Rémond
195, place Frontenac
Pointe-Claire (Québec)
H9R 4Z7

Madame Manon Richard
1540, rue Éclair, C.P. 5381
Val-Bélair (Québec)
G3K 1P7

Monsieur Bernard St-Pierre
2470, ch. des Quatre-Bourgeois
app. 17, Ste-Foy (Québec)
G1V 1W7

Madame Chantale Turgeon
1084, rang Ste-Anne
Ste-Foy (Québec)
G2G 3L9

Monsieur Daniel Vézina
43, ch. du Moulin
Lac-Beauport (Québec)
G0A 2C0

Présentation générale

L'analyse de situation de travail a pour but de préciser les compétences sur lesquelles s'appuient les objectifs d'un programme. Elle est le reflet fidèle du consensus établi par un groupe de spécialistes du marché du travail concernant la description d'un métier en particulier. Dans un souci d'amener les diplômés de la formation professionnelle à exercer de façon compétente le métier auquel ils auront été préparés, le ministère de l'Éducation a fait appel à des spécialistes de la profession pour en décrire à la fois le contenu et les exigences. Réunis autour d'une même table, ces spécialistes se sont entendus sur une définition commune du métier; ils en ont précisé les tâches et les opérations en plus d'établir leurs conditions de réalisation. Voilà, en somme, ce dont fait état le présent rapport.

Le schéma ci-contre permet de situer l'*analyse de situation de travail* parmi l'ensemble des productions reliées aux programmes.

Le ministère de l'Éducation prend l'initiative de diffuser ces rapports afin d'informer ses partenaires des travaux en cours et des orientations que prendront les programmes une fois élaborés. Ils pourront également être utilisés par les commissions scolaires à des fins d'information scolaire et professionnelle, de promotion des programmes, de préparation d'offres de service en formation sur mesure en entreprise, etc.

Productions reliées au processus d'élaboration de programmes

A- Études et planification

- Document d'orientation
- Répertoire des profils de formation professionnelle (GIPEX)
- Planification quinquennale
- Études préliminaires

B- Production de programmes

- **Analyse de situation de travail**
- Précision de l'orientation, des objets et de la durée de la formation
- Rédaction du programme d'études

C- Production de support aux programmes

- Guide d'organisation pédagogique et matérielle
- Guide pédagogique
- Guide d'évaluation

Table des matières

		Page
Introduction		3
1.	**Description générale du métier**	5
1.1	Définition	5
1.2	Conditions et organisation du travail	6
1.3	Conditions d'entrée sur le marché du travail	6
2.	**Le processus de travail**	7
2.1	Tâches, opérations, conditions de travail et critères de performance	7
2.2	Information complémentaire	14
3.	**Habiletés**	17
3.1	Habiletés cognitives	17
3.2	Habiletés sensorielles	17
3.3	Habiletés psychosociales	18
3.4	Autres habiletés à développer	18
4.	**Comportement général**	19
5.	**Formation**	21
5.1	Orientations générales	21
5.2	Ressources humaines	22
5.3	Évaluation	22
5.4	Stages	22
5.5	Relations école-industrie	23

Introduction

L'une des étapes importantes du processus d'élaboration d'un curriculum de formation consiste, selon la méthode IXE adoptée par le ministère de l'Éducation du Québec, à effectuer une analyse réaliste du métier ou de la profession visés par le curriculum.

Afin d'analyser la situation de travail qui prévaut en *cuisine d'établissement*, une rencontre s'est tenue les 7, 8 et 9 mars 1988 au siège administratif de la Commission scolaire de Charlesbourg. Le rapport qui suit reproduit le plus fidèlement possible les travaux du comité d'experts réuni pour la circonstance.

Ce rapport servira de document consultatif essentiel à la poursuite des travaux d'élaboration du curriculum de formation adopté en cuisine d'établissement.

1. Description générale du métier

1.1 Définition

Le cuisinier et la cuisinière s'inscrivent dans le secteur économique de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration. De façon générale, leurs tâches sont reliées à la préparation, la transformation, le service et l'entreposage des aliments dans les cuisines de cafétérias, de restaurants, de petits, moyens et grands hôtels, pour le compte de traiteurs, etc. On les retrouve également dans les industries de produits alimentaires.

Le terme *cuisinier d'établissement* désigne toute personne qui :

- prépare, assaisonne et conditionne par des méthodes appropriées les viandes, poissons, légumes, desserts et autres aliments courants;
- effectue les diverses préparations des aliments;
- confectionne des hors-d'oeuvre, potages et entrées diverses;
- cuit de façon appropriée les divers aliments qui lui sont fournis;
- prépare les petits déjeuners;
- confectionne les mets froids, les entremets et la pâtisserie de cuisine;
- effectue le service des aliments préparés en cuisine;
- participe à la rédaction des commandes, des menus, à l'inventaire des aliments et au calcul des coûts;
- entretient l'équipement et l'outillage de cuisine;
- effectue des tâches connexes à son travail.

Un certain nombre de fonctions types de la Classification canadienne descriptive des professions (CCDP) du ministère fédéral de la Main-d'oeuvre et de l'Immigration sont couvertes par le métier de cuisinier d'établissement. Parmi celles-ci, mentionnons les fonctions de : *chef saucier* , *chef rôtisseur* , *chef préposé au garde-manger* , *chef préposé aux entremets (entremétier)* , *premier cuisinier* , *second cuisinier* , *cuisinier de camp* et *cuisinier d'établissement communautaire* .

Dans un esprit de polyvalence des travailleurs et travailleuses de l'industrie de l'alimentation, un certain nombre de fonctions connexes font appel à des aptitudes, des habiletés et des connaissances liées au métier de cuisinier d'établissement. Ces fonctions sont les suivantes : *boucher*, *pâtissier* , *boulanger* et *sommelier* .

Selon le type et la taille de l'établissement pour lequel ils travaillent, les cuisiniers et cuisinières pourront gravir les échelons suivants :

- apprenti,
- commis,
- cuisinier,
- chef de partie,
- chef de banquet,
- second ou sous-chef,
- chef de cuisine et
- chef exécutif.

1.2 Conditions et organisation du travail

Le travail de cuisinier s'exerce toute l'année dans la plupart des établissements. Les conditions de travail varient, les cuisines étant plus ou moins bien équipées, aménagées et confortables. Certaines d'entre elles sont difficiles à entretenir et éloignées du lieu d'entreposage des aliments. D'autres sont exiguës. Dans la quasi-totalité des établissements, le travail s'effectue dans la chaleur et le bruit tandis que les cuisiniers doivent subir le stress de la productivité.

Le travail s'effectue debout; il exige une certaine force physique, une excellente santé physique et mentale, de la résistance, de la souplesse et une grande dextérité. La finesse des capacités sensorielles est un atout.

Rarement individuel, le travail de cuisinier s'exerce la plupart du temps en équipe sous la coordination d'un supérieur. Les cuisiniers sont liés -dans l'exercice de leurs tâches- à d'autres intervenants de l'industrie de l'alimentation et de la restauration. Ils rencontrent à l'occasion des contraintes dues au manque de personnel, d'équipement ou de marchandises. L'horaire de travail est souvent irrégulier; celui-ci peut s'exercer le jour, le soir, la nuit et la fin de semaine. Les principaux risques du métier sont les chutes sur les planchers glissants, les coupures, les brûlures, les blessures au dos ainsi que les intoxications.

Soixante pour cent du travail des cuisiniers consiste dans la mise en place, 20 % dans le service et 15 % dans l'approvisionnement en aliments. Les autres tâches accaparent les 5 % restants.

1.3 Conditions d'entrée sur le marché du travail

De façon générale, les hôteliers et les restaurateurs préfèrent engager des personnes ayant reçu une formation en cuisine d'établissement; certains employeurs acceptent cependant d'embaucher des personnes sans formation. Le marché de l'emploi et les conditions d'entrée sur ce marché, incluant la période de probation, varient considérablement d'une entreprise à l'autre. Les salaires sont généralement peu élevés, se situant très près du salaire minimum, sauf pour les travailleurs syndiqués qui peuvent recevoir jusqu'à 9,25 $ l'heure. Les cuisiniers et cuisinières profitent rarement d'augmentations salariales significatives sauf s'ils progressent dans la hiérarchie.

Les perspectives d'emploi semblent excellentes pour les candidats qui présentent le profil désiré. On attend des cuisiniers et cuisinières les qualités suivantes : méthode, sens des responsabilités, débrouillardise, initiative, patience, courage et persévérance, désir de se dépasser, discipline personnelle, disponibilité, conscience de leurs droits et devoirs ainsi que, bien entendu, amour et respect du métier.

2. Le processus de travail

Le tableau suivant présente les principales opérations exercées par les cuisiniers et cuisinières pour chacune des tâches qui caractérisent le métier. Il indique également les conditions de travail et les critères de performance qui se rattachent aux sept tâches.

1. Ouvrir la cuisine

Opérations	*Conditions de travail*	*Critères de performance*
1.1 Déverrouiller les locaux 1.2 Mettre l'équipement en marche 1.3 Planifier la journée	• Tâche exécutée habituellement sous la responsabilité d'une seule personne connaissant l'équipement • Tâche exécutée selon les ordres du chef, le tableau des menus et le livre de bord • Tâche exécutée en respectant le mode d'emploi des appareils et équipements ainsi que les règles de sécurité correspondantes • Mise en marche de l'équipement selon les besoins immédiats et moyennant certaines vérifications : thermostats et niveau d'eau • **Équipement** : fours au gaz ou électrique, gril au charbon, grille-pain, salamandre, autoclave, réchaud, chauffe-assiettes, etc. • Dangers d'explosion et **risques** de brûlures	• Respect du mode d'emploi de l'équipement, des règles de sécurité applicables et des consignes reçues • Déverrouillage de tous les locaux : cuisine, économat, frigos, etc. • Mise en marche de l'équipement • Vérification complète [de l'équipement et des lieux] • Rangement des clés et cadenas aux endroits appropriés • Autonomie, sens des responsabilités, organisation et méthode

DIRECTION
DES COMMUNICATIONS

2. Composer les menus

Opérations	*Conditions de travail*	*Critères de performance*
2.1 Vérifier les besoins de la clientèle 2.2 Vérifier la disponibilité des aliments sur le marché 2.3 Vérifier les stocks et les dessertes 2.4 Établir le menu 2.5 Respecter les standards	• Tâche exécutée par une seule personne, en liaison avec plusieurs autres (supérieur, maître d'hôtel, chef, diététicien, fournisseurs, vendeurs, etc.) • Tâche exécutée en tenant compte du type de clientèle, des spécialités de la maison, des produits disponibles sur le marché, des stocks et des dessertes, des prix et des coûts, des saisons, des délais de livraison, etc. • Tâche exécutée à partir des menus antérieurs, des standards établis, de la commande, s'il y a lieu (banquets, clientèle précise, etc.), des recettes et des fiches techniques, de la liste des fournisseurs • Composition des menus du jour, à la carte, de table d'hôte, de cafétéria, de banquets, de brunchs • Présentation sur tableau, miroir, ardoise, papier, écran • Explication verbale et écrite	• Menus équilibrés, tenant compte des standards et des règles • Menus permettant l'écoulement des dessertes et des stocks • Utilisation économique des dessertes et des stocks • Menus appropriés : - au type de restauration - à la saison - au type de clientèle • Utilisation adéquate et imaginative des recettes et des fiches dans la composition des menus • Respect des appellations prescrites • Respect de la politique de la maison et des objectifs fixés (coûts, qualité, quantité, etc.)

3. S'approvisionner

Opérations	*Conditions de travail*	*Critères de performance*
3.1 Prendre connaissance des menus 3.2 Prendre connaissance des réservations 3.3 Inventorier le contenu des frigos et de l'économat 3.4 Dresser la liste des produits et des denrées à acheter, et la faire autoriser si nécessaire 3.5 Passer la commande 3.6 Recevoir la commande 3.7 Vérifier la commande 3.8 Entreposer la commande	• Tâche exécutée par une ou plusieurs personnes, avec l'approbation d'un supérieur • Tâche exécutée à partir des menus, des réservations et de l'inventaire • Tâche exécutée suivant la politique et les procédures de la maison (cahier), de la liste des fournisseurs, de la liste des produits et des denrées • Tâche exécutée par téléphone ou en personne	• Liste de commande complète et conforme aux besoins réels • Inventaire complet • Respect des règles et méthodes établies • Vérification des délais de livraison • Vérification de la commande (quantité, qualité, fraîcheur et prix) avant le départ du livreur et la signature du bon de livraison • Approvisionnement aux endroits et auprès des personnes appropriés • Respect des règles d'entreposage : propreté des lieux d'entreposage, rangement pratique facilitant la rotation des stocks, etc.

4. Préparer les fonds

Opérations	*Conditions de travail*	*Critères de performance*
4.1 Déterminer le type de fond 4.2 Préparer les lieux de travail 4.3 Choisir les ingrédients 4.4 Utiliser la méthode appropriée 4.5 Réserver pour utilisation	• Tâche exécutée seul sous la supervision d'un supérieur, selon les besoins et en se référant aux menus et recettes établis • Préparation de différents fonds : bruns, blancs, de volaille, de gibier, fumet de poisson • Tâche exécutée avec les matières premières appropriées, selon les recettes • **Équipement** varié : couteaux, casseroles, planche de travail, chinois, écumoire, etc. • Obligation de laisser refroidir avant l'entreposage, d'identifier et de garder à couvert à 5° C • **Risques** de coupures, de brûlures et d'intoxications si non-respect des règles d'hygiène et de sécurité	• Respect absolu des règles d'hygiène et de sécurité • Respect des besoins, des ingrédients, de la méthode et des équipements • Application classique de la méthode selon les règles établies. Respect de l'ordre d'utilisation des ingrédients, des temps de cuisson, de la force d'ébullition, etc. • Qualité du produit fini : texture, goût, couleur, arôme • Correspondance entre quantité obtenue et quantité prévue • Respect des durées de conservation • Rangement pratique et sécuritaire

5. Effectuer la mise en place

Opérations	*Conditions de travail*	*Critères de performance*
5.1 Vérifier les besoins 5.2 Vérifier les matières premières 5.3 Vérifier l'équipement 5.4 Déterminer les priorités 5.5 Planifier les séquences de la mise en place 5.6 Réaliser la mise en place 5.7 Vérifier la mise en place 5.8 Ranger et nettoyer les lieux	• Tâche exécutée seul ou en équipe, généralement sous la responsabilité d'un supérieur • Tâche exécutée à partir de besoins déterminés, de la planification du travail, des menus, des standards établis ainsi que des exigences de la transformation des aliments et de la production des mets • Tâche exécutée selon les méthodes et les recettes appropriés, les besoins, le temps de préparation et de cuisson nécessaires, les règles de conservation, les techniques de base de la cuisine et les difficultés de réalisation • Tâche exécutée avec les matières premières adéquates et en quantité suffisante • Tâche exécutée avec un outillage et un **équipement** variés; possibilité de devoir s'assurer de la disponibilité de l'équipement • **Risques** de coupures, de brûlures et d'intoxications si non-respect des règles d'hygiène et de sécurité	• Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Choix des produits adéquats, de qualité et en quantité suffisantes • Travail méthodique, exécuté avec conscience professionnelle et à une vitesse permettant de respecter les délais d'exécution • Choix des ustensiles selon la mise en place requise; exécution parfaite de la coupe et de la cuisson, selon la méthode requise • Réalisation complète des mises en place requises selon le temps disponible, en respectant les normes de qualité et autres standards établis

6. Faire le service

Opérations	*Conditions de travail*	*Critères de performance*
6.1 Prendre connaissance de la commande 6.2 Établir les priorités 6.3 Préparer les séquences d'opérations 6.4 Faire marcher 6.5 Dresser 6.6 Envoyer (enlever) 6.7 Retirer le bon de commande 6.8 Recueillir l'appréciation du client	• Tâche exécutée seul, avec ou sans l'aide d'autres intervenants, sous la supervision d'un supérieur, suite à la mise en place et en lien direct avec le service de table • Tâche exécutée à partir d'un bon de commande ou de la demande d'un serveur • Tâche exécutée selon les durées de préparation et de cuisson des mets, en conformité avec les méthodes et standards établis, selon les délais d'exécution et l'urgence de la demande	• Respect absolu des règles d'hygiène et de sécurité • Méthodes de cuisson appropriées, choix des denrées et des ustensiles pertinents, température et cuisson adéquates • Propreté, sens de l'organisation et méthode • Esthétique de la présentation, texture, goût, respect des standards • Rapidité et efficacité, service sans retard indu ni erreur de présentation ou de cuisson • Conservation à la température adéquate et selon les normes établies

7. Fermer la cuisine

Opérations	*Conditions de travail*	*Critères de performance*
7.1 Ranger les denrées 7.2 Fermer l'équipement 7.3 Nettoyer l'outillage 7.4 Nettoyer le poste de travail 7.5 Rédiger le rapport 7.6 Planifier l'ouverture 7.7 Verrouiller les locaux	• Tâche exécutée seul, en lien avec d'autres intervenants : collègues, plongeurs, etc. • Obligation de fermer et de débrancher tout l'équipement avant le nettoyage, selon les consignes de sécurité et d'hygiène • Obligation de consigner les renseignements nécessaires dans le livre de bord : statistiques de vente, commentaires des clients, accidents, bris de matériel, etc. • Sens des responsabilités, honnêteté	• Respect absolu des règles d'hygiène et de sécurité • Respect des méthodes de mise en condition et de refroidissement des aliments • Fermeture adéquate de tout l'équipement • Rédaction honnête, lisible et complète du livre de bord • Rangement adéquat, aux endroits appropriés • Propreté des lieux • Verrouillage de tous les locaux

2.2 Information complémentaire

Tâche n° 1 : **Ouvrir la cuisine**

- Dans un petit restaurant, la ventilation peut être mise en marche par le cuisinier seul. Dans un hôtel, la mise en marche se fait avec l'aide d'un ingénieur de service afin de respecter les règlements en vigueur;
- Habituellement, les numéros de cadenas correspondent aux numéros des frigos;
- Il faut être en uniforme avant d'ouvrir la cuisine;
- La planification se fait différemment selon les établissements; elle est liée à l'approvisionnement et à la mise en place. Elle peut être faite pour le lendemain ou être répartie sur plusieurs jours.

Tâche n° 2 : **Composer les menus**

- Dans certains établissements, les menus sont recomposés périodiquement : aux six mois, selon la saison, etc.;
- Le débutant s'occupe rarement de créer des menus, à l'exception des menus du jour. Il semble important cependant d'encourager l'esprit créateur des travailleurs et travailleuses de ce secteur tout en insistant sur l'aspect économique de leur travail; les cuisiniers doivent utiliser des parures, des dessertes, éviter les pertes et le gaspillage, considérer les coûts et le prix de revient des menus, etc.;
- Dans un hôtel, il est rare que le cuisinier ait à diffuser le menu, cette opération étant habituellement effectuée par le chef;
- Les traiteurs préparent des menus types. Cependant, ils peuvent avoir à préparer des menus précis, selon les demandes des clients.

Tâche n° 3 : **S'approvisionner**

- Le cuisinier peut s'approvisionner à l'économat de l'établissement ou dans les magasins;
- Le cuisinier doit pouvoir évaluer correctement les besoins d'aliments;
- L'entreposage doit se faire dans des lieux propres, nettoyés régulièrement. Les denrées doivent être rangées au bon endroit, à la bonne température, dans les récipients appropriés, dûment identifiés et datés. L'entreposage doit faciliter la rotation des stocks et éviter toute perte;
- Les hôtels possèdent un cahier expliquant la procédure d'achat des produits;
- La vérification des commandes est essentielle : le bon de commande doit être conservé et classé.

Tâche n° 4 : **Préparer les fonds**

- Cette tâche est généralement effectuée une ou deux fois par semaine, selon les besoins;
- Dans certaines cuisines, par exemple les cuisines de cafétérias, les fonds sont souvent réalisés à partir de concentrés;
- Il est essentiel de respecter la durée de conservation des fonds et de les préparer en quantité nécessaire.

Tâche n° 5 : **Effectuer la mise en place**

- Globalement, la mise en place consiste à préparer les matières premières brutes, semi-ouvrées ou transformées nécessaires à la confection des recettes avant, pendant ou après la cuisson, afin de faciliter le service en cuisine;
- La mise en place peut comprendre le choix des denrées, le découpage, le désossage, la taille, la précuisson ou la cuisson de certains aliments;
- La mise en place tient compte de l'organisation logique du travail; les cuisiniers et cuisinières doivent se référer aux recettes et aux méthodes préétablies;
- La qualité et la pertinence de la mise en place sont essentielles;
- Dans certains endroits, le cuisinier consacre presque tout son temps à des mises en place;
- Une application rigoureuse des normes de préparation et de conservation est essentielle pour éviter tout risque de blessure ou d'intoxication;
- Une excellente évaluation des quantités requises évitera les pertes.

Tâche n° 6 : **Faire le service**

- Le service en cuisine dépend du service en salle;
- «Faire marcher» est un terme du métier qui se rapporte à la finalisation du plat demandé par un client; il s'agit généralement de cuisson;
- Le cuisinier peut avoir à faire marcher plusieurs plats en même temps, ce qui exige une excellente mémoire, une très bonne connaissance des durées de cuisson, de la rapidité, de la méthode et un bon sens de l'organisation; ces qualités se développent avec l'expérience;
- Les assiettes sont dressées selon des standards de quantité et de présentation;
- Les conditions dans lesquelles s'effectue cette tâche créent un stress important que le cuisinier doit apprendre à contrôler à son avantage;
- Le cuisinier doit accorder une grande importance à la satisfaction de la clientèle.

Tâche n° 7 : **Fermer la cuisine**

- Certaines opérations de cette tâche ne se font pas seulement à la fin de la journée; par exemple, le nettoyage doit être fait dès que nécessaire ainsi que le rangement des denrées brutes ou transformées;
- Si les règles d'hygiène, de santé et de sécurité doivent être respectées en tout temps, certaines règles s'ajoutent lors du rangement, du nettoyage et de l'arrêt de l'équipement;
- Certains établissements sont ouverts 24 heures par jour, ce qui implique un type de fermeture différent;
- Parfois, la planification de l'ouverture nécessite une mise en place préliminaire;
- La qualité des renseignements contenus dans le cahier de bord est importante, surtout lorsqu'une autre personne assure l'ouverture; ces renseignements varient selon les établissements.

3. Habiletés

Une habileté se rapporte à la capacité d'une personne de comprendre et de faire quelque chose. Pour développer une habileté, cette personne doit acquérir un certain nombre de connaissances et de compétences fondamentales.

Une habileté est transférable lorsqu'elle peut s'appliquer à différentes activités d'une même fonction de travail ou à différentes fonctions de travail dans un même champ d'activités.

Les habiletés retenues par les spécialistes du métier sont les suivantes :

3.1 Habiletés cognitives

Connaissances générales et scientifiques

- Mathématiques appliquées :
  - poids, mesures, volumes, formats etc., selon les systèmes métrique et impérial;
  - calcul des quantités;
  - règle de trois et calcul élémentaire;
  - initiation au calcul des coûts et des prix.
- Alimentation rationnelle :
  - notions de nutrition, d'alimentation et de diététique.
- Étude des aliments :
  - valeur nutritive;
  - digestibilité;
  - Guide alimentaire canadien;
  - carences alimentaires.
- Chimie alimentaire
- Microbiologie :
  - toxicologie appliquée.
- Langues :
  - français oral et écrit;
  - anglais oral et écrit.
- Dessin :
  - décoration culinaire;
  - esthétique appliquée.
- Communication :
  - communication efficace avec les collègues, les clients, les fournisseurs et les autres intervenants du métier;
  - circulation de l'information en milieu de travail.
- Terminologie du métier
- Hygiène et sécurité :
  - préparation des aliments;
  - transformation des aliments;
  - entreposage des aliments;
  - entretien de l'équipement.
- Connaissance générale du métier :
  - types d'employeurs;
  - conditions de travail : productivité, rapidité, stress, etc.;
  - normes et règles d'hygiène et de santé;
  - contexte : horaires, disponibilité;
  - coordination avec les autres métiers;
  - droits et devoirs du travailleur;
  - fonctions de travail en cuisine et hors cuisine;
  - informatique.

3.2 Habiletés sensorielles

- Capacités sensorimotrices très développées;
- Bon jugement de la qualité des matières premières;
- Sens de l'esthétique et souci du détail.

3.3 Habiletés psychosociales

- Communication aisée avec les collègues, les supérieurs, les fournisseurs, les autres intervenants du métier et les clients;
- Utilisation positive de la critique;
- Recherche de la satisfaction du client;
- Capacité de travailler en équipe.

3.4 Autres habiletés à développer

- Sens de l'organisation et méthode de travail;
- Capacité de faire des choix;
- Jugement et initiative;
- Mémoire et créativité;
- Capacité d'adaptation à divers milieux de travail;
- Capacité d'analyse.

4. Comportement général

«Un comportement général se rapporte à une façon ou à une manière de se comporter. C'est moins une habileté qu'une façon particulière de faire les choses. Les attitudes ainsi que les habitudes profondes appartiennent à cette catégorie»[1].

Voici les principales attitudes énumérées par l'équipe d'experts lors de l'analyse de situation de travail :

- honnêteté;
- propreté personnelle et au travail;
- respect de la déontologie;
- autonomie;
- sens des responsabilités;
- souci de l'économie;
- initiative;
- sens de l'observation;
- ouverture d'esprit;
- respect de la personne;
- patience;
- persévérance;
- résistance au stress;
- souci de la qualité des relations interpersonnelles;
- souci de la qualité du produit.

1 *Ministère de l'Éducation du Québec.* ***Guide d'élaboration d'objectifs terminaux - Méthode d'élaboration de curriculum****, Direction générale de l'éducation des adultes, 1982, p. 3.*

5. Formation

Cette dernière partie du rapport présente les suggestions des spécialistes du métier quant à la formation des futurs cuisiniers et cuisinières d'établissement. Il y est question d'organisation, de durée et d'évaluation de la formation, de ressources humaines nécessaires, de stages en milieu de travail et de relations entre milieu de formation et milieu de travail.

Comme chaque participant pouvait exprimer librement son avis sur ces questions, les suggestions et recommandations formulées ont été regroupées par grands thèmes; l'esprit et la lettre des avis émis ont été fidèlement reproduits.

5.1 Orientations générales

La formation doit permettre l'acquisition des techniques de base et des connaissances liées à la cuisine classique et moderne. Elle doit permettre d'utiliser ces acquis dans tous les types d'établissements de restauration, dans la grande et la petite hôtellerie ainsi que dans la restauration institutionnelle et commerciale. Cette formation doit être polyvalente et non spécialisée, la spécialisation pouvant s'acquérir au moment des stages et de l'apprentissage en milieu de travail.

L'organisation de la formation doit reproduire, dans la mesure du possible, la réalité des différents milieux de travail : le travail en cafétéria, le travail par brigades, etc. En aucune façon elle ne doit s'écarter de cette réalité.

L'élève doit être capable d'exécuter chacune des tâches du métier. Cependant, le degré de difficulté de ces tâches, lorsqu'elles sont réalisées à l'école, ne devrait pas être supérieur au degré de difficulté des mêmes tâches réalisées sur le marché du travail par les apprentis ou commis.

La formation doit inciter l'élève à viser l'excellence. Ainsi, il est suggéré de présenter un modèle réel ou photographique du produit fini avant même le début de la préparation.

L'équipement de la cuisine doit être complet et comprendre tout l'outillage de pointe. Cependant, il faudrait avant tout apprendre à l'élève à utiliser les appareils manuels et artisanaux, pour ensuite introduire l'usage de l'équipement moderne.

L'apprentissage du respect de la déontologie, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ainsi que la présentation du travail des autres intervenants du métier devraient avoir lieu très tôt dans la formation. De plus, la formation devrait, dès le début, développer le souci de l'économie et le respect des produits utilisés.

L'apprentissage théorique devrait se faire à travers un apprentissage pratique ou, à tout le moins, s'y adapter fortement. À ce sujet, plusieurs intervenants suggèrent de tenter une alternance entre l'école et le milieu de travail pour assurer la mise en pratique des acquis.

La sélection des candidats et candidates devrait s'effectuer de façon à éviter que certains choisissent ce secteur à défaut d'un autre. Il faudrait ainsi s'assurer du réel intérêt des candidats, de leur volonté ainsi que de leur capacité à poursuivre la formation et à travailler dans le secteur de l'alimentation.

Certains intervenants préféreraient qu'il n'y ait pas de groupes hétérogènes jeunes et adultes. Ils craignent en effet que l'organisation pédagogique de la formation ne puisse répondre à ces deux clientèles de façon adéquate.

La formation devrait être offerte le jour, le soir et les fins de semaine afin d'habituer les futurs cuisiniers et cuisinières aux horaires de travail adoptés dans le milieu.

5.2 Ressources humaines

La sélection des enseignants et enseignantes devrait se faire soigneusement. Ceux-ci devraient être des cuisiniers d'expérience mettant régulièrement à jour leurs connaissances et compétences. Les gens du métier refusent catégoriquement que des spécialistes d'autres secteurs, même apparentés à la cuisine d'établissement, forment les futurs cuisiniers.

Les enseignants et enseignantes devraient de façon régulière faire des stages en milieu de travail et être évalués. Il est essentiel que le perfectionnement des enseignants devienne une réalité.

Il est suggéré de faire occasionnellement appel à des spécialistes du métier pour assister les enseignants dans leur tâche, donner une formation spécialisée ou encore transmettre aux élèves une image réaliste du milieu de travail.

5.3 Évaluation

Les représentants d'entreprises présents à l'atelier ont insisté pour que des gens du métier participent activement à l'évaluation des futurs cuisiniers et cuisinières et ce, tout au long de la formation. À leur avis, cette présence est essentielle à l'évaluation pratique des élèves. En fait, un certain pourcentage de l'évaluation devrait être confié à «l'industrie». L'évaluation devrait se faire de façon continue plutôt que d'être centrée sur l'examen de fin d'année. D'ailleurs, les employeurs préfèrent les relevés de notes aux diplômes et engagent plus volontiers les candidats et candidates qui ont eu de bonnes notes.

Finalement, les employeurs désirent que les études soient sanctionnées par un examen reconnu par le ministère du Travail, en plus du ministère de l'Éducation.

5.4 Stages

Il est nécessaire de compléter la formation en institution par des stages en milieu de travail d'une durée minimale d'un mois.

Ces stages auraient lieu dans divers milieux de travail de façon à faciliter l'orientation professionnelle des stagiaires. Il est suggéré que les stages soient effectués de façon périodique, durant l'année scolaire et à l'été, et qu'ils soient perçus comme l'occasion d'intégrer les connaissances et habiletés acquises en milieu scolaire.

Les gens de l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie considèrent que ces stages devraient être rémunérés. À cette fin, une aide gouvernementale serait appréciée.

Les stages devraient se dérouler dans des établissements reconnus et sérieux afin d'éviter l'exploitation des stagiaires. Il serait donc approprié de créer et de réviser annuellement une banque de maisons susceptibles de recevoir des stagiaires.

Remis aux institutions de formation, les rapports de stage des élèves seraient l'un des moyens de contrôler la qualité des établissements choisis.

5.5 Relations école-industrie

Les membres du comité de travail souhaitent vivement que s'installe de façon permanente une communication étroite entre le milieu de formation et le milieu de travail.

> Ils désirent fortement participer à la formation, à l'évaluation, à l'apprentissage et au suivi des élèves, ainsi qu'au perfectionnement et à l'évaluation des enseignants. Ils tiennent à être informés de la teneur et de l'évolution des programmes de formation.

Il serait avantageux, pour la reconnaissance de la formation, que le contenu des programmes soit largement diffusé auprès des futurs employeurs. Le milieu de travail gagnerait à être mieux informé et les relations école-industrie s'en trouveraient améliorées.

Les gens du métier désirent être considérés par le milieu de l'éducation comme des intervenants potentiels et des ressources spécialisées. Leurs interventions peuvent se traduire notamment par des rencontres d'information, une assistance professionnelle, la supervision de stages ainsi que des activités d'évaluation.

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation

020801 Cuisinier,cuisinière
8189008 d'établissement.

CENTRE DE DOCUMENTATION
DATE DE RETOUR DU DOCUMENT

94-03-07	Reine Guérin SDM